

Kuřecí rolky s anglickou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí plátky 4 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- Tvrdý sýr 4 plátek
- Šlehačka 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Řízky omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme, opepříme. Na každý plátek položíme dva plátky anglické slaniny a plátek sýra, zpevníme párátkem. Obalíme v trojobalu, naskládáme do vymazaného pekáče, zalijeme šlehačkou, přiklopíme a pečeme v troubě 15 minut při 220 stupních s poklicí. Pak dopékáme bez poklice doměkka.